

**ACTA N°2024-032**  
**ACTA DE LA SESIÓN ORDINARIA DEL CONCEJO MUNICIPAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA, CORRESPONDIENTE AL DÍA LUNES 08 DE JULIO DE 2024, A LAS 14H00 PM.**

En la ciudad de Villa la Unión, cabecera del cantón Colta, en la sala de sesiones del Concejo Municipal, el día de hoy lunes 08 de julio de 2024, a las 14h00 pm, se reúnen los señores: Mgtr. Julio Guaminga Anilema, Alcalde; Lic. Norma Carrillo Yépez, Vicealcaldesa; Lic. Manuel Atupaña Sayay; Ing. Francisco Guamán Guamán; MsC. Tránsito Mullo Cunduri; Dr. Segundo Yépez Pucha, Concejales; Mgtr. Luis Anibal Andrade, Procurador Síndico; Mgtr. Dennis Juca Quito, Director Financiero; Ing. Andrés García Barreto, Técnico en Marketing Turismo y Patrimonio; Arq. Dayanara Brito Fray, Técnica de Patrimonio y Fomento Turístico y Abg. Perikles Llangari Chalán, Secretario de Concejo quién **CERTIFICA** para realizar la presente Sesión Ordinaria del Concejo Municipal del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Colta. **MGTR. JULIO GUAMINGA ANILEMA, ALCALDE.** – Señor secretario inicie por favor. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** – Muy buenas tardes señor alcalde, señores concejales, Director de Desarrollo Social, Director de Turismo, señores técnicos y todos los presentes, procedo a la constatación del Quórum. Se cuenta con la presencia de 5 concejales y la autoridad Ejecutiva, en tal virtud existe el Quórum reglamentario para dar inicio a la presente sesión ordinaria del Concejo Municipal. **MGTR. JULIO GUAMINGA ANILEMA, ALCALDE.** – Buenas tardes señores concejales, amigos funcionarios en razón de existencia del quórum reglamentario, siendo las 14h17minutos Instalo la Sesión, señor secretario proceda. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** – Gracias señor alcalde, procedo a dar lectura del orden del día: 1. Constatación del Quórum e Instalación de la Sesión. 2. Conocimiento y Aprobación del Acta N°2024-030 del Concejo Municipal de Colta, correspondiente a la Sesión Ordinaria del día viernes 28 de junio de 2024. 3. Designación de los personajes quiénes recibirán un Reconocimiento público por haber destacado en diferentes ámbitos y quiénes serán galardonados en la Sesión Conmemorativa del 02 de agosto de 2024. 4. Designación del Representante del Órgano Legislativo para el discurso de orden en la Sesión Conmemorativa del 02 de agosto de 2024. 5. Conocimiento y aprobación del Modelo de Gestión del Centro Gastronómico Jaguar Andino de Balbanera. 6. Conocimiento del proyecto de Ordenanza que Regula el Arrendamiento, Uso y Funcionamiento del Centro Gastronómico Jaguar Andino del cantón Colta. 7. Clausura de la Sesión. **MGTR. JULIO GUAMINGA ANILEMA, ALCALDE.** – Señores concejales en consideración el orden del día. **MGS. TRÁNSITO MULLO CUNDURI, CONCEJALA.** – Señor alcalde, señores concejales, señor secretario por favor sírvase repetir la lectura del quinto punto, yo sugiero que sea solo conocimiento y posterior con las sugerencias sea aprobación. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** – Con las observaciones realizadas y en virtud que todos aprueban el orden del día, se emite la siguiente **RESOLUCIÓN N°2024-114-S.O-CM-GADMC-C:** EL CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA, PREVIO CONOCIMIENTO DE LA CONVOCATORIA N°032-2024 G.A.D.M.C.C. DE FECHA 03 DE JULIO DE 2024; DE CONFORMIDAD A LAS ATRIBUCIONES QUE LE CONFIERE LOS ARTÍCULOS 60 LITERAL C), ART. 316 NUMERAL 2), ART. 318 Y ART.

323 DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACIÓN TERRITORIAL, AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN (COOTAD); DE CONFORMIDAD AL ART. 25; ART. 26 Y ART. 32 DE LA ORDENANZA N° 001-2022, LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA.

**RESUELVE: POR UNANIMIDAD, ART. 1. APROBAR EL SIGUIENTE ORDEN DEL DÍA:**

1. CONSTATAción DEL QUÓRUM E INSTALACIÓN DE LA SESIÓN.
2. CONOCIMIENTO Y APROBACIÓN DEL ACTA N°2024-030 DEL CONCEJO MUNICIPAL DE COLTA, CORRESPONDIENTE A LA SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA VIERNES 28 DE JUNIO DE 2024.
3. DESIGNACIÓN DE LOS PERSONAJES QUIÉNES RECIBIRÁN UN RECONOCIMIENTO PÚBLICO POR HABER DESTACADO EN DIFERENTES ÁMBITOS Y QUIÉNES SERÁN GALARDONADOS EN LA SESIÓN CONMEMORATIVA DEL 02 DE AGOSTO DE 2024.
4. DESIGNACIÓN DEL REPRESENTANTE DEL ÓRGANO LEGISLATIVO PARA EL DISCURSO DE ORDEN EN LA SESIÓN CONMEMORATIVA DEL 02 DE AGOSTO DE 2024.
5. CONOCIMIENTO DEL MODELO DE GESTIÓN DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO DE BALBANERA
6. CONOCIMIENTO DEL PROYECTO DE ORDENANZA QUE REGULA EL ARRENDAMIENTO, USO Y FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO DEL CANTÓN COLTA.
7. CLAUSURA DE LA SESIÓN.

**MGTR. JULIO GUAMINGA ANILEMA, ALCALDE.** – Por favor Señor secretario continúe.

**ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** – 2. CONOCIMIENTO Y APROBACIÓN DEL ACTA N°2024-030 DEL CONCEJO MUNICIPAL DE COLTA, CORRESPONDIENTE A LA SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA VIERNES 28 DE JUNIO DE 2024. Se procede a dar lectura del acta correspondiente.

**MGTR. JULIO GUAMINGA ANILEMA, ALCALDE.** – Señores concejales en consideración el Acta N°2024-030 para su Aprobación.

**ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** – En virtud de que todos están de acuerdo se Aprueba el Acta y se emite la siguiente **RESOLUCIÓN N°2024-115-S.O-CM-GADMC-C:** EL CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA, PREVIO CONOCIMIENTO Y APROBACIÓN DEL ACTA N°2024-030 DEL CONCEJO MUNICIPAL DE COLTA, CORRESPONDIENTE A LA SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA VIERNES 28 DE JUNIO DE 2024; Y DE CONFORMIDAD A LAS ATRIBUCIONES QUE LE CONFIERE LOS ARTÍCULOS 7 Y 57 LITERAL A) DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACIÓN TERRITORIAL, AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN (COOTAD); EN CONCORDANCIA AL ART. 32, ART. 64 Y ART. 65 DE LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA.

**RESUELVE: POR UNANIMIDAD, ART. 1. APROBAR EL ACTA N°2024-030 DEL CONCEJO MUNICIPAL DE COLTA, CORRESPONDIENTE A LA SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA VIERNES 28 DE JUNIO DE 2024, SIN NINGUNA OBSERVACIÓN O MODIFICACIÓN.**

**MGTR. JULIO GUAMINGA ANILEMA, ALCALDE.** – Continúe señor secretario por favor.

**ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.**- 3. DESIGNACIÓN DE LOS PERSONAJES QUIÉNES RECIBIRÁN UN RECONOCIMIENTO PÚBLICO POR HABER DESTACADO EN DIFERENTES

**ÁMBITOS Y QUIÉNES SERÁN GALARDONADOS EN LA SESIÓN CONMEMORATIVA DEL 02 DE AGOSTO DE 2024. MGTR. JULIO GUAMINGA ANILEMA, ALCALDE.** – De mi parte propongo incorporar al joven Andrés Cargua, deportista ajedrecista de la comunidad de Sicalpa Viejo campeón nacional de ajedrez; también al señor Paco Godoy, pianista, acordeonista, compositor y arreglista en su trabajo ha recuperado la memoria musical del Ecuador. Señores concejales en razón que tengo la revisión urgente del lanzamiento de la agenda de las fiestas de cantonización, procedo Encargar la sesión a la señora Vicealcaldesa.

**ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, CONCEJAL.** - Deberíamos tener un espacio de tiempo para analizar nombres y deben ser coltenses. **DR. SEGUNDO YÉPEZ PUCHA, CONCEJAL.** - Hay un médico que hace medicina general, medicina ancestral en el campo académico, es del barrio Santo Cristo de nombre Geovanny Silva. **ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, CONCEJAL.** - Puede ser el único médico traumatólogo que trabaja en el hospital Metropolitano, el doctor Juan Huacho, es indígena. También al grupo musical Runapak Shungo. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** – Por lo antes expuesto se emite la siguiente **RESOLUCIÓN N°2024-116-S.O-CM-GADMC-C:** EL CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA, PREVIO CONOCIMIENTO DE LA DESIGNACIÓN DE LOS PERSONAJES QUIÉNES RECIBIRÁN UN RECONOCIMIENTO PÚBLICO POR HABER DESTACADO EN DIFERENTES ÁMBITOS Y QUIÉNES SERÁN GALARDONADOS EN LA SESIÓN CONMEMORATIVA DEL 02 DE AGOSTO DE 2024; Y DE CONFORMIDAD A LAS ATRIBUCIONES QUE LE CONFIERE EL ART. 57 LITERAL D) DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACIÓN TERRITORIAL, AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN (COOTAD); EN CONCORDANCIA A LOS ARTÍCULOS 4 Y 6 DE LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA. **RESUELVE:** POR UNANIMIDAD DE LOS PRESENTES, **ART. 1. PROPONER NOMBRES DE PERSONAJES QUIÉNES RECIBIRÁN UN RECONOCIMIENTO PÚBLICO POR HABER DESTACADO EN DIFERENTES ÁMBITOS Y QUIÉNES SERÁN GALARDONADOS EN LA SESIÓN CONMEMORATIVA DEL 02 DE AGOSTO DE 2024 PARA DEFINIR EN LA PRÓXIMA SESIÓN ORDINARIA DE CONCEJO MUNICIPAL. LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.** – Continúe señor secretario por favor. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.- 4. DESIGNACIÓN DEL REPRESENTANTE DEL ÓRGANO LEGISLATIVO PARA EL DISCURSO DE ORDEN EN LA SESIÓN CONMEMORATIVA DEL 02 DE AGOSTO DE 2024. LIC. MANUEL ATUPAÑA SAYAY, CONCEJAL.** - Yo propongo al compañero concejal Ing. Francisco Guamán para el discurso de orden en la sesión conmemorativa. **LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.** – Yo apoyo la moción del compañero concejal Lic. Manuel Atupaña. **DR. SEGUNDO YÉPEZ PUCHA, CONCEJAL.** - Mi moción es para que sea la señora Vicealcaldesa Lic. Norma Carrillo quién participe con el discurso de orden en la sesión conmemorativa, si alguien apoya. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** – Al no existir apoyo a la moción planteada por el señor concejal Dr. Segundo Yépez Pucha, queda como única moción la que fue planteada por el señor concejal Lic. Manuel Atupaña Sayay y el respectivo apoyo a la moción de la señora Vicealcaldesa Lic. Norma Carrillo

Yépez. Se procede a las votaciones, conforme el artículo 44 inciso tercero de la Ordenanza Sustitutiva que Reglamenta la Organización y funcionamiento del Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Colta, Votación Nominal Razonada. **LIC. MANUEL ATUPAÑA SAYAY, CONCEJAL.** - Ratifico mi moción presentada. **LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.** - Ratifico mi apoyo a la moción. **ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, CONCEJAL.** - A favor de la moción. **MGS. TRÁNSITO MULLO CUNDURI, CONCEJALA.** - Apoyo la moción. **DR. SEGUNDO YÉPEZ PUCHA, CONCEJAL.** - Apoyo al compañero Ing. Francisco Guamán. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** - Posterior a la votación realizada se emite la siguiente **RESOLUCIÓN N°2024-117-S.O-CM-GADMC-C:** EL CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA, PREVIO CONOCIMIENTO DE LA DESIGNACIÓN DEL REPRESENTANTE DEL ÓRGANO LEGISLATIVO PARA EL DISCURSO DE ORDEN EN LA SESIÓN CONMEMORATIVA DEL 02 DE AGOSTO DE 2024; Y DE CONFORMIDAD A LAS ATRIBUCIONES QUE LE CONFIERE EL ART. 57 LITERALES A) Y T), ART. 58 LITERAL A) Y ART. 60 DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACIÓN TERRITORIAL, AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN (COOTAD), EN CONCORDANCIA A LOS ARTÍCULOS 3, 6, 42 Y 64 DE LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA. **RESUELVE: CON 5 VOTOS A FAVOR, ART. 1. DESIGNAR AL SEÑOR CONCEJAL ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN COMO REPRESENTANTE DEL ÓRGANO LEGISLATIVO PARA EL DISCURSO DE ORDEN EN LA SESIÓN CONMEMORATIVA DEL 02 DE AGOSTO DE 2024.** **LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.**- Continúe señor secretario por favor. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** - **5. CONOCIMIENTO DEL MODELO DE GESTIÓN DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO DE BALBANERA.** **ING. ANDRES GARCÍA BARRETO, TÉCNICO EN MARKETING TURISMO Y PATRIMONIO.** - funcionarios del GAD cantonal para nosotros es un honor presentar el modelo de gestión propuesto desde la parte administrativa hacia el Centro gastronómico Cultural Jaguar Andino, de manera principal el proyecto que impulsa la administración actual ayuda a cumplir varios objetivos de desarrollo sostenible, entre los mismos tenemos 1. Fin de la pobreza; 2. Hambre Cero; 3. Salud y Bienestar; 4. Educación de Calidad; 5. Igualdad de Género; 8. Trabajo Decente y Crecimiento económico; 10. Reducción de las desigualdades; 11. Ciudades y Comunidades sostenibles; 12. Producción y Consumo responsable; 13. Climate Action. 17. Alianzas para lograr los objetivos. Es un Modelo Integral que logra trabajar desde el marco general que es Naciones Unidas que da orden a los gobiernos nacionales y seccionales en qué políticas hacia donde nos estamos enfocando como planeta, en esta planificación estamos trabajando en estos objetivos de desarrollo, se basa en un esquema planteado por Edward Devlin conocido por su trabajo y mejora continua es el hombre que transformó Japón y lo plantea en 6 puntos. **ARQ. DAYANARA BRITO FRAY, TÉCNICA DE PATRIMONIO Y FOMENTO TURÍSTICO.**- Señores concejales, señora vicealcaldesa, con todos los funcionarios presentes vamos a exponer lo que hemos avanzado el Modelo de Gestión del Centro Gastronómico enfocado en un modelo de gestión integral, no solo enfocándonos en el centro gastronómico sino en todo el sector de Balbanera nos enfocamos en

Los 5 items tenemos a la iglesia de Balbanera, hemos tenido ciertas conversaciones con el padre que nos ha mencionado que ya existía previamente un proyecto para renovar la plaza por lo que está desgastada eso sería de seguirle dando continuidad desde nuestra visión porque es un proceso que fue planteado por el INPC, el Centro Gastronómico como ya sabemos estamos haciendo todas las gestiones para ponerle en funcionamiento tanto que tenga todos los servicios básicos, para que ya esté abierto al público, también tenemos ubicar a la Asociación de artesanos ellos se encuentran ubicados en una esquina pero hay problema que ellos se encuentran obstaculizando unos de los accesos peatonales del Centro Gastronómico hemos tenido varias charlas para llegar a un acuerdo de su reubicación y también tenemos que se encuentra en el número 4 y también el restaurante de Balbanera que es el número 5, ambas instalaciones necesitan mantenimiento. Ya en los bloques netamente construidos tenemos dos bloques, en el primer bloque está dividido en 2 partes, una en la que es de baterías sanitarias para hombres, mujeres y personas discapacitadas de ahí tenemos disponibles 24 locales. Hay 8 pérgolas, una persona que vende los helados ha solicitado la autorización para construir ahí y ponerse su emprendimiento de helados claro que todos los gastos de infraestructura van por parte de él y de manera general por parte de todos los emprendimientos que quieran ubicarse en las pérgolas. En resumen, el Centro Gastronómico existen 24 locales, 16 ya serán ocupados por la asociación de los cuyes y 8 quedarían disponibles para el arriendo, las pérgolas se pueden dar en arriendo ya depende de la decisión conjunta. **ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, CONCEJAL.-** Sería con la propuesta de Modelo de Gestión ir allá y ubicar cómo queda, sería implementado a través de un video arquitectónico los espacios dónde van hacer y eso también es para la exposición para mejor entendimiento de nosotros pero aún así veo que la parte administrativa son las casa que están cerca ahí sería donde hay mejor acceso a la vía está perdiendo en el espacio, porque supongo que los emprendimientos van estar donde está el espacio que no hay infraestructura porque cuando vamos al sitio dentro de la infraestructura no está ubicado los asaderos, si ponemos adentro imagínese va generar el humo, y si ponemos afuera la mala expectativa, cuando pone solo un comedor que hay un espacio grande tal vez estarán dispersos por un sitio determinado y llevarán los que venden a ese comedor, no coincide las cosas para un buen funcionamiento ahora en el tema de la disponibilidad de locales hablamos de gastronomía comidas típicas del cantón Colta entonces en ese espacio de los cuyes es suficiente el resto de locales podría ser para un ornado, llapingachos, habas tiernas si damos para un restaurante común ya no hablamos de comida típica. **ING. ANDRÉS GARCÍA BARRETO, TÉCNICO EN MARKETING TURISMO Y PATRIMONIO.-** Una consideración estimados concejales, estimado ingeniero Francisco como les comentaba nuestra compañera arquitecta el proyecto, si bien no lo construyó la administración, lo recibimos, lo que damos una construcción, buscamos darle funcionalidad y lo más correcto que se puede aquí es ahí apretamos para que ingresen los cuyes, que son los que están alrededor en condiciones de insalubres cocinando y para tal forma se les de buscar dar un orden que es en la parte que ellos les hemos socializado hicieron un recorrido que buscaron la división, salimos todos de hacer un recorrido con ellos y decidieron estar ubicados en esta parte es un poco difícil entender en planos porque no estamos tan familiarizados con la distribución que tiene el espacio sin embargo, como hoy no vamos a poder salir a hacer una visita de campo entenderé que luego la comisión saldrá a hacer las visitas de campo o individualmente podrán salir a hacerlas voy a hacerles una explicación un poco más amplia un poco más detallada para que nos vayamos ubicando y poder aclarar dudas. Este espacio que está considerado espacio les

una construcción alejada de todo el centro que está al lado de la Iglesia de Balbanera. Aquí está la iglesia de Balvanera acá al norte la iglesia y la plaza en esta parte, acá se tiene el área administrativa que es la construcción. **MGTR. ANIBAL ANDRADE, PROCURADOR SINDICO.**- Bueno de mi parte señora vicealcaldesa, señores concejales, compañeros directores no sé si siempre tenemos que ir priorizando y dando la información adecuada a los compañeros señores concejales también el día de hoy tuvimos un informe verbal por parte del señor Director de Obras Públicas respecto de la infraestructura. Primeramente, lo que el señor Alcalde ha tomado la decisión es de que no se va a hacer la inauguración de este centro gastronómico porque hay observaciones que debemos hacer cumplir, sin embargo, el señor Alcalde manifestó ahí públicamente que debemos ir caminando a la par con este modelo de gestión, yo ya había revisado un poquito e indican que por ejemplo la inauguración no se da de ésta infraestructura. Dos el tema que nos indican siempre el modelo de gestión va encaminado en que yo debo adecuarme más no adecuarnos a lo que ellos quieren, no me tiene que decir el heladero yo me ubico aquí debe un pedazo, el modelo de gestión me va a indicar dónde me recomienda. Dos se había dicho señores concejales creo que si no mal recuerdo que se expuso ya de este tema que solo se va a destinar ese espacio al tema del cuy, porque si es que llevamos el ornado dejamos abandonado los otros mercados entonces en ese particular, ese es el modelo de gestión que nos tiene que decir, qué pasa las visceras se queda sin gente y los mercados de acá nos quedamos sin gente. Por eso ese este es un modelo de gestión que nos debe hacer conocer a nosotros, no sé si ustedes ya recomiendan conocer hoy o dejamos conocer más adelante o dejamos más adelante ese tema ya depende de ustedes porque si salimos luego nuevamente toca regresar y leer todo otra vez. **ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, CONCEJAL.**- Cómo le digo esta exposición se confirma y continuemos, ya tenemos en nuestra mente y de ahí verificamos en territorio. **ARQ. DAYANARA BRITO FRAY, TÉCNICA DE PATRIMONIO Y FOMENTO TURÍSTICO.**- bueno el siguiente punto que tomamos en cuenta es la reubicación de los artesanos que ubicados actualmente en la plaza de Balbanera creo que todos los hemos visto, están en la esquinita superior izquierda como les mencioné un poco la problemática de ellos es que están obstaculizando una de las entradas peatonales del centro gastronómico. También hemos tenido algunas reuniones con ellos y les hemos realizado dos propuestas para su reubicación, una que se encuentren en el centro de la plaza de Balbanera y otra que se reubiquen en el centro gastronómico, cuando socializamos con ellos la mejor idea que les pareció era quedarse dentro de la misma plaza por sus clientes, los clientes que ellos tienen los principales son los visitantes a la iglesia. Si ellos se pone en la parte del gastronómico en la parte posterior que es el lugar más amplio para ubicarles a todos que son 12 asociados no les va a beneficiar mucho porque casi nadie los va a ver, sin embargo, aquí se está exponiendo las dos propuestas tomando en cuenta que la propuesta I de que se reubiquen en el centro de la plaza de Balbanera es la más óptima para ellos, esta reubicación está tomada en cuenta que sea manera de un pasaje artesanal que va a tener la posibilidad de que los peatones, los visitantes, los turistas a la plaza Balbanera, al centro gastronómico realicen varios recorridos para que no sea algo tan monótono, puedan recorrer ambos lados de los de los kioscos que van a tener los artesanos, es decir, van a tener permeabilidad de accesibilidad por los dos lados, como dos ventanas para que sea más permeable, más accesible y puedan vender de mejor sus productos y pueden interactuar con clientes que ellos tienen, de esa forma esto es lo que se socializó con los artesanos y también se hizo la base de la primera propuesta de lo que vendrían a ser las casetas para ellos. De esta forma

primero se empezó con algunas referencias de diseño pero llegamos a un acuerdo de acoplarnos al contexto para ello utilizamos la materialidad de madera, la teja y las cubiertas inclinadas que tenemos a nuestro alrededor, algo en la que estaba mencionando aquí es la permeabilidad de ambos lados. **ING. ANDRES GARCÍA BARRETO, TÉCNICO EN MARKETING TURISMO Y PATRIMONIO.**- Cabe recalcar que esta propuesta ya se trabajó con ellos. **ARQ. DAYANARA BRITO FRAY, TÉCNICA DE PATRIMONIO Y FOMENTO TURÍSTICO.**- El presupuesto referencial para este proyecto se tomando en cuenta que son 12 casetas, cada una más o menos está alrededor de los \$5.000 cada uno de forma referencial. Entonces sería un presupuesto de referencia alrededor de los \$60.000 dólares o menos podría variar independientemente hasta completar todo el proyecto en si con la estructura y los materiales que se vaya a usar definitivamente. El concepto como les dije es acoplarnos al contexto que sea funcional para ellos, es decir, que ellos pueden interactuar con los usuarios, con los clientes que tengan y el área más o menos de estas casetas van a ser de 2,50m a 3,00 m. Igual está abierto a cambios y recomendaciones, pero sin embargo ya hemos tenido unas primeras reuniones con ellos donde estaba un poco de acuerdo pero solicitaron que sigamos avanzando en que el diseño lo sigamos haciendo con ellos para ver las necesidades porque no todos venden una sola cosa, algunos venden ropa, otros venden artesanías, otros venden un poco de comida. Entonces de acuerdo con eso sus casetas van a ser únicas, por así decirlo, de acuerdo a las necesidades para colgar ropa, para colgar sus artesanías es decir los productos que necesiten. Y por último, lo que viene a hacer es el mantenimiento del restaurante de Balbanera aquí sólo se ha trabajado de manera conceptual, lo que se quiere llegar a tener el concepto va a ser que sea un restaurante multifuncional de lujo, es decir que no sólo sea un comedor o donde se ofrece comida, sino más bien también se puedan realizar eventos de realce en este caso tratamos de nosotros fusionar los elementos que nosotros tenemos aquí queremos hacer un diseño en madera y en totora que es lo que nos caracteriza aquí como cantón y la cultura nuestra. Por otra parte, para que esto esté funcionando tenemos que tomar en cuenta tanto el presupuesto y el personal que deberíamos tener para que funcione acorde necesitamos un chef, necesitamos las personas que necesita como asistentes, la parte administrativa, la parte financiera que pueda coordinar la parte de mantenimiento y toda esa gestión. Además, el concepto que nosotros hemos pensado también en darle es que sea una comida típica de aquí sin embargo con un énfasis en la parte gourmet yo qué sé, podría ser un cuy con salsa de champiñones o cosas un poco más propias enfocadas con una gastronomía más lujosa por así decirlo, pero ese es un proyecto que está en vermos. Las primeras actividades que se deben realizar en el restaurante es rehabilitar lo que es el agua potable, el alcantarillado, reparar el piso, el techo, las paredes y renovar todo lo que es la cocina, la distribución de la cocina y el mobiliario. Este proyecto tiene un presupuesto aproximado no es un presupuesto fijo porque no está realizado proyecto como tal alrededor de \$150.000 dólares, por lo que ahorita necesita bastante mantenimiento y la conexión de servicios básicos de agua y alcantarillado, ahorita solo está conectado dos pozos sépticos. Y bueno, eso es lo que incluiría la parte del proyecto de modelo de gestión integral de manera conceptual y en resumen de lo que tienen en las hojas por escrito. **ING. ANDRES GARCÍA BARRETO, TÉCNICO EN MARKETING TURISMO Y PATRIMONIO.**- Este primer análisis es un análisis de lo que contamos con la infraestructura del centro gastronómico en sí, que es el proyecto que se le pretende dar funcionalidad y alrededor del centro gastronómico con los espacios públicos y los espacios tipo plazas que le pertenecen al municipio y con todos los sectores que se encuentran

alrededor, como fue la petición del señor Alcalde que sea un modelo donde que se vincule a todos los actores y también se presente el análisis de las externalidades del impacto que tendría la apertura de este centro gastronómico para tomar las mejores decisiones. Eh planteamos una misión y visión dentro de este centro gastronómico y hoy para conocimiento posteriormente seguiremos trabajando porque todo esto cabe de un análisis mancomunado legislativo con lo administrativo para poder tener un buen desarrollo del proyecto. Planteamos que la misión del centro gastronómico intercultural Jaguar Andino es ofrecer una experiencia culinaria que integra las tradiciones gastronómicas del Ecuador, apoyando a los productores locales y fomentando la educación y la inclusión cultural. La visión que planteamos es ser un centro gastronómico de referencia que celebre y promueva la riqueza cultural y culinaria del Ecuador, impulsando el desarrollo sostenible de la comunidad y los objetivos del modelo de gestión planteamos cuatro objetivos específicos que es promover la gastronomía local, impulsar el desarrollo económico local, preservar y difundir la interculturalidad y la sostenibilidad ambiental y social dentro de promover la gastronomía local proponemos fomentar la cultura gastronómica tradicional de la región con énfasis en el cuy y otro productos locales. Impulsar el desarrollo económico local a través de la generación de empleo y oportunidades económicas para los habitantes de Colta y sus alrededores, preservar y difundir la interculturalidad creando un espacio de encuentro para la cultura local y gastronómica, promoviendo la interculturalidad y la sostenibilidad ambiental y social asegurando que las operaciones de centro sean sostenibles y respetuosas con el medio ambiente y la comunidad local. Se propone una estructura organizativa donde que existan el director del centro, que es el responsable de la gestión general y la toma de decisiones estratégicas, el director del centro, es el mismo director de turismo ya que sería administrado por la dirección de turismo. Hay una coordinación de operaciones que sería un técnico de la de la dirección de turismo que las funciones serían supervisar de manera diaria lo que si hay que coordinar con los prestadores de los servicios, tenemos un equipo de soporte administrativo que lo que busca es el manejo de las finanzas y los contratos de alquiler que eso estaría a cargo de financia y jurídico, el equipo de mantenimiento y limpieza que busca que las instalaciones estén en óptimas condiciones aquí para reducir costos proponemos un contrato con los prestadores de servicios o definir el personal que estaría a cargo de mantenimiento y limpieza y el equipo de seguridad que se haría a cargo de, ahí tenemos dos propuestas; la una es que los arrendatarios se contemple un valor para asegurar los locales de manera anual por el tema de robos y el otro es que el equipo de seguridad se haya frenado por la por la comisaría municipal para tener guardias de constante flujo que den la atención necesaria. El modelo de negocio que va a tener los ingresos que va a tener el municipio van en dos sentidos el primero por el alquiler de los espacios que es la venta de bebidas para los eventos y los caterings las tarifas son ajustadas según la temporada de demandas ya que hay permisos de uso de suelo que pagan patente temporal también se saca de manera temporal ya no tendríamos a la gente en la calle por ejemplo en carnaval ya los tendríamos donde ubicar y serían permisos temporales ya no en la tierra alrededor del del ingreso de la Laguna, los servicios adicionales proponemos que además de arrendar locales ayudemos a la promoción y el merchandising que es el tener mercadería tipo local les vamos a presentar unos bolsitos que estábamos preparando con los señores del centro de artesanos. Estamos preparando un poco de mercadería través de talleres con ellos para que puedan sacar bolsos con los logotipos puruhás para nosotros poder exhibir esta mercadería realizada por los artesanos en estanterías propias del municipio dentro de este centro gastronómico, que no estén ubicadas en otro lado y

esa sería mercadería propia de la institución pueden ser llaveros , bolsitos o artículos de totora como por ejemplo: mecedoras, bolsos que puedan ir desarrollándolos y vendiéndolos en nuestros espacios de administración esa es la propuesta además de alquilar espacios . Para plantear esta propuesta nosotros hicimos una investigación y un análisis a través de una encuesta y entrevistas tanto al sector de Balvanera como al sector de Cajabamba entonces planteamos dos resultados; el primero en el centro de Cajabamba el 54 % de los comerciantes desconocían de la apertura del centro y el 46 cree que sus ventas disminuirán significativamente por la apertura del centro Jaguar Andino en Balbanera un 54 % de los comerciantes no plantea cambiar su oferta para seguir vendiendo lo mismo mientras que el 54 % cree que va aumentar la afluencia de turistas por este centro algunos incluso creen que va a llegar más buses al terminal y va aumentar nuestras ventas por ejemplo la señora de los helados de aquí al centro de va aumentar mas gente por el centro cultural . La mayoría de Cajabamba no planea contratar personal adicional ni considerable de la capacitación para mejorar la atención al cliente es decir que van a seguir vendiendo de la misma forma ellos no planean capacitarse, respecto a los beneficios el 54 % no esperan ningún beneficio con la apertura del centro gastronómico en Cajabamba y el 46 % ve como principal desafío el centro gastronómico el posicionamiento y las ventas que va a tener el mismo lo que significa que la mitad de personas tienen dudas de como la afluencia de gente y la promoción que va a haber para el centro, esos son los datos de aquí de Cajabamba ahora les presentamos los datos de Balvanera el 57 % de los comerciantes conocían la apertura del centro gastronómico es decir que el 43 % no sabe de su apertura , el 57 % espera un aumento moderado de las ventas cree que va aumentar la venta de cuyes y de las artesanías . Un 57 % planea ajustar la oferta es decir planea vender algo más por la apertura del centro gastronómico y el 85 % anticipa el aumento de la afluencia de turistas, consideran la oportunidad económica de este centro y mas de la mitad planea contratar personal adicional y considera relevante la capacitación porque se ven en un desafío de que van a tener otro espacio para vender por lo cual necesitan mejorarlas y ellos consideran que si las ventas van bien contrataran personal para que puedan ayudarles atender. Los principales beneficios son el aumento de turistas del 58 % y contar con lugares adecuados para el comercio, los desafíos identificados incluyen la competencia que se ve entre ellos y la mejora de la calidad que deben tener. La mayoría considera que el centro tendrá un impacto positivo en la comunidad, aunque el 43 % no cree que tendrá un efecto significativo, esos son los datos en los que nosotros planteamos varias de las decisiones que les vamos a ir presentando. Hemos hecho un análisis económico que se considera relevante de definir en cuáles van a ser los valores de ingreso y por qué y también cuáles son todos los valores de gastos que incurriría el municipio dándonos como rubros 3 importantes; un total de egresos es decir todos los gastos que incurrió el municipio un total de ingresos que es decir los locales los alquileres que vamos a tener y un resultado neto que es entre los ingresos y los egresos del valor resultado. En egresos todos los gastos que vamos a tener son, definimos que vamos al primer personal administrativo es decir que nuestros sueldos de las personas que vamos a ir se debería contemplar, son dos personas al menos que deberían estar coordinando el centro de manera progresiva varios días a la semana se contempla \$1000, personal de limpieza y mantenimiento para que este de manera continua se maneje limpio y ordenado \$1200 de limpieza y mantenimiento, en seguridad para los guardias que van a estar rotando de manera continua de la institución \$900, en electricidad los gastos mensuales se aproxima unos \$500, agua mensual \$200 , internet unos \$100, mantenimiento general del centro de manera mensual \$300, reparaciones y daños menores

\$200, publicidad mensuales medios locales y redes sociales \$200, promoción y eventos \$300, suministros de oficinas \$100, seguros de locales en caso de robo \$150 total \$5150 en egresos mensuales a lo que planteemos una base de al menos \$200 de poder cobrarles de arriendo los 24 locales teniendo como un resultado de \$4800. Si nosotros hiciéramos los pagos de electricidad agua e internet nosotros tuviéramos una pérdida mensual de \$350 pero estos gastos de electricidad, agua internet consideramos que podrían ser trasladados a los señores y pagar a través de suspendidas mensuales contando con sus medidores de individuales y con su división del pago del agua correspondiente a todos los que están utilizando teniendo no las pérdidas que se consideran sino haciendo una revalorización con una ganancia neta mensual superior a los \$300. Esa como la presentación para correspondiente análisis se tiene varias estrategias por ejemplo se plantea dentro del modelo de calidad total estrategias de promoción y de marketing la estrategia las planteamos en 4; la una campañas publicitarias en medios locales regionales redes sociales a través de eventos y de festivales organizados, visual merchandising que es exhibiciones atractivas de demostraciones y degustaciones tanto gastronómicas como artesanal, relaciones públicas es importante tener un vínculo con los medios de comunicación o tal para una continua publicidad y también tener colaboraciones con personas que hacen influencia en redes sociales de gastronomía y artesanías y cultura y programas de fidelización que es una propuesta se puede entregar tarjetas de descuento membresías y suscripciones para que las personas nos puedan visitar de manera progresiva en ciertas fechas se puede conversar con los prestadores de servicio o en nuestros servicios y como conclusiones de este planteamiento del modelo de gestión se tiene que el centro gastronómico intercultural jaguar andino no solo será un de encuentro cultural y gastronómico sino también motor de desarrollo económico y social para el cantón con una gestión eficiente y sostenible el centro puede convertirse en un modelo de éxito para iniciativas similares en otras regiones, el modelo del centro gastronómico y cultural jaguar Andina debe ser integral y centrado en la comunidad considerando las externalidades del impacto socioeconómico que tendría Cajabamba este enfoque garantiza no sólo la rentabilidad de este negocio sino también la contribución al desarrollo cultural y económico del peatón promoviendo la sostenibilidad y la inclusión además de esto hemos planteado 3 modelos de específicos; el plan de marketing y posicionamiento con los rubros que nos costaría y qué gastos tendríamos anuales y qué vamos a hacer. También un plan de capacitación que ya con la arquitecta nos hemos reunido en la Jatun Yachay y el lunes comenzamos a capacitar y tenemos un plan de capacitación para todos los prestadores de servicios por ejemplo vamos a iniciar con buenas prácticas de manufactura con todos los señores de los cuyes y ha autorizado el plan que les presentamos ya tenemos la temática ya tenemos las horas, expositores y el lugar. También hemos planteado nuestro tercer plan que es innovador por qué hablamos de sostenibilidad porque aquí planteamos manejo de desechos no podemos seguir botando a la basura los desechos orgánicos que alimentan la Pachamama, no podemos seguir botando la misma basura la botella el plástico, vidrio, cartón y no podemos seguir botando la basura la comida los huesos que podemos alimentarlo tanto animal que tenemos ahí botado por la calle muerto de hambre y de sed es eso lo que hemos planteado esperamos contar con su apoyo y cualquier consideración estamos para responder y proceder. **MGTR. DENNIS JUCA QUITO, DIRECTOR FINANCIERO.** - Bueno por comentarles si bien es cierto este modelo ya lo vienen construyendo con el licenciado Klever si hay algunas cosas que faltan concluir ahí por ejemplo bueno yo me permiti hacer un análisis financiero del modelo de gestión para complementar a lo que presenté el compañero Andrés. En

primer lugar la inversión del proyecto es sumamente elevada más de 1 millón de dólares entonces de acuerdo a la estructura planteada el primer año tenemos una pérdida y eso que no está costeadado todavía el millón de dólares porque algo hablaban de que son con fondos reembolsables, entonces si bien es cierto este proyecto va a ser un proyecto de tipo social donde más allá de medir la inversión del proyecto es lo que se pretende es medir el impacto social que tendría en la comunidad del cantón Colta y principalmente los productores de expendio de comida de los platos típicos a fin de que por ejemplo el smoke que sale de los vehículos no quede en los cuyes que están dando la vuelta sino más bien que ya se preparen adentro y todo esto ahora en la calidad de la alimentación de la cadena alimenticia de este de este plato tradicional viéndolo por ese lado financieramente no es rentable porque va a demorar algunos daños para que pueda ser recuperable este proyecto sin embargo viéndolo desde el impacto social y desde el incremento de los turistas hacia la zona misma que es el sector de Balvanera si es viable desde ese punto de vista. Entonces aparte de eso bueno como comentó el compañero el doctor Anibal estamos dentro de un proceso una recepción definitiva del proyecto y como había hecho un análisis del ingeniero nuevo de Obras Públicas del director de Obras Públicas el proyecto tiene algunas fallas de la construcción entonces estamos esperando hasta el día miércoles que se comprometió al ingeniero en emitir un informe porque ya se habría reunido con el constructor de la construcción porque no están cogidos bien los niveles del agua, prácticamente desde que yo estoy ahí hemos asumido la responsabilidad de ir implementando un poco de obras del del centro gastronómico porque incluso hasta goteras hay un poco de cosas, entonces si bien es cierto uno no tiene que culpar a ninguna de las administraciones anteriores sino más bien cuando uno asume el cargo hay que asumirlo con responsabilidad y tratar de dar solución lo más que se pueda pero en este tipo de obras que son proyectos de gran magnitud es decir macroproyectos que son los ojos del cantón y de toda la administración pues entonces si se tiene que establecer 1º la parte de la obra civil y luego puedes complementarlo con el modelo de gestión. Esto es lo que yo podría acotar a al informe que acaba de presentar el compañero técnico de la dirección de turismo y también la compañera arquitecta porque aparte de eso para poder poner ahí a los productores o a los muchachos que hacen la gastronomía necesitamos mobiliario y para equipar ese mobiliario también y de acuerdo al contexto sin salirnos del contexto que tiene este centro gastronómico tenemos que hacer una subasta inversa para adquirir mobiliario más al menos alrededor de \$15.000 a \$20.000 solo para poner movilidad al interior del centro; las mesas, mantelería, cortinas y todo eso solo en el centro del gastronómico de donde se van a servir los alimentos, si hay que considerar todos esos aspectos que engloban pues todo el proyecto. **ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, CONCEJAL.-** Eso quiere decir que todavía falta de complementar, yo también veo como que si falta el estudio de impacto económico y también bueno el impuesto social ya creo que está clarito no pero también el impacto social y yo creo que los beneficiarios no es que tal vez destinado por una comunidad tal vez todos los específicamente coltenses van a estar ahí beneficiando ahí a lo menos vamos a tener negativismo a nivel de la sociedad, lo que si es que a nivel del cantón si nos resalta la imagen cantonal. Bueno, eso es lo importante, pero también yo supongo que el proyecto de haber estar hecho con el costo beneficio y todo eso, entonces deberían revisar por ese lado tocaría mejor recuperar todo ese proyecto para ver de qué sentido han hecho. Entonces, ahora mismo imagínese, estamos hablando del costo de la construcción más de 1,000,000 de dólares y también si queremos realizar a través de este modelo de gestión vamos a seguir perdiendo entonces, pero también al mismo

tiempo yo digo que compañeros dos cuestiones sobre esta exposición del modelo de gestión en tema de administración de gastronomía está indicando cómo va a funcionar y la estructuran que realmente necesita. Imagínese alrededor de 10 personas, entonces hay que trabajar y como recién vamos a iniciar, entonces llenar tanta gente yo digo que imagínese si aquí el mismo municipio ya solo en esa administración, eso dice la gente, 180 personas que ya pasan imagínese entonces demasiado personal, por una parte, entonces de esto hay que hay que medir a ver en qué sentido podemos consultar. Imagínese si el mercado valiera la pena también de alguna forma comparar en los mercados grandes ahí está la empresa de productores comercialización del mercado mayorista de Riobamba, si hay nada más un administrador y qué más dan aparte de la seguridad a través de un concesionario nada más, la limpieza ellos mismo tienen que hacer pero en todo sentido de atención y la limpieza pago de los servicios básicos imagínese eso de alguna manera los que van a beneficiar ahí esos tienen que solventar entonces todo dar municipio para mí no vale la pena y otra yo no sé de dónde sale vuelta eso de centro gastronómico Jaguar Andino eso no impacta a nivel del cantón Colta porque eso veo en otras provincias, de donde sacan. **ING. ANDRES GARCÍA BARRETO, TÉCNICO EN MARKETING TURISMO Y PATRIMONIO.**- Bueno si me permite ahí para poder aclarar la duda, que tiene el ingeniero Francisco como les había comentado se han contabilizado dentro del análisis económico los rubros; personal que ya se encuentra laboral no es nuevo personal que va que va ingresando, no espero, es únicamente contabilizando los rubros que ya están trabajando al momento y que convertirían su dedicación ahí nada más para para contabilizar que asumirán la responsabilidad pero que ya somos funcionarios de la institución, en esos gastos de personas que ya somos de la institución son \$3.100 dólares no es que se va contratar a las personas, eso no es el afán de la administración y no es nada que ver ese sentido, sino solamente estamos redistribuyendo al personal que ya está, pero estamos contabilizando porque hay un análisis financiero, se tiene que contabilizar todo, eso anda más y si estamos dispuestos solventar cualquier duda y si más o menos \$3100 dólares que estamos contabilizando entre el personal que ya se encuentra elaborando de los influyentes \$3.100 que nos costaría el centro sin ese personal sólo nos costaría \$2000 y tendríamos como una utilidad de \$3.000 dólares mensuales, que sería \$36.000 dólares y por 5 años \$150000 habría que hacer bien el tema de la recuperación del análisis, pero no podemos subir los arriendos de forma elevada porque esa una problemática socioeconómica que va a impactar. **LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.** - Una pregunta, si un caso no se arriende ese local entonces ya no saldría \$3.000 o sea ya no estamos mejor invirtiendo. **MGTR. DENNIS JUCA QUITO, DIRECTOR FINANCIERO.** - Lo que trata de decir el compañero Andrés es que el costo que se pone aquí dentro del análisis financiero ya está contemplado en los sueldos de las personas que funcionan aquí mismo de la dirección de turismo, los mismos funcionarios van a estar ahí sino qué manera hay que costear todo eso, como les decía también el tema de la construcción y todo también hay que ponerlo aquí. Por el lado de la parte social y de lo que decía el ingeniero Francisco, el tema de ganar como imagen del cantón, o sea si es beneficioso en esa parte sí, porque prácticamente estaríamos organizando a los comerciantes de expendio de este tipo de productos en un lugar más aséptico ya con todas las condiciones de la gastronomía, con su cofia, con sus mandiles, con todas sus condiciones, a fin de que sea más atractivo para el turismo nacional y el turismo extranjero, eso es lo que se está garantizando en ese sentido. **MGS. TRÁNSITO MULLO CUNDURI, CONCEJALA.**- Si estimada vicealcaldesa, señores concejales y todos los presentes aquí una propuesta que los técnicos lo

demuestran que todo lo que se ofrece en ese espacio lo vemos especialmente en la gastronomía no es adecuado, no es saludable pero sin embargo hay personas que lo están consumiendo en lugares estratégicos lo que sí y si quisiera también, como decía ingeniero Francisco revisar el origen del origen, cómo se llamó ese contrato a lo mejor de pronto diga estamos en contra del jaguar andino, el nombre mismo debe ser relacionado a la gastronomía a la comida algo así. Esta situación la recomiendo debe ser llamativo, algo que la gente capte rápido, por lo menos esas dos palabritas del Laguna Kulta Kucha, entonces ahora de esa misma manera, algo en relación.

No veo una relación del jaguar andino con la alimentación entonces en eso sería de corregir compañeros y ver por qué, porque nosotros lo vamos a vender esa imagen, vender esa gastronomía, entonces imagínense que aquí van a pasar todos, yo no sé algo relacionado con cuiden estar ahí. Yo qué sé las promociones, el marketing, lo que vamos a ofrecer entonces en ese sentido sería uno, lo otro sería igual los servicios básicos saldar todo a ellos a un a una remuneración conveniente. Yo diría conveniente, si estariamos ayudando bastante a la empresa, pero estamos perdiendo nosotros como hogar y vamos a invertir. Vamos a invertir, pero va a ser como el ingeniero dijo no va haber ganancias, entonces en ese sentido de organizar de la mejor manera a quienes pagan el servicio y que mantenga eso de la limpieza. Todo lo demás obvio que debe haber un administrador cuando se explicaba se ha incluido todo el personal hoy existe entonces yo creo que igual tenemos que hacer un lugar adecuado, un llamativo, así que eso mi recomendación de que analicemos la parte, no pongamos el nombre por poner se llame así y así debe ser, no tiene que ser relacionadas con la gastronomía y alimentación. de dónde sacan. **ING. ANDRES GARCÍA BARRETO, TÉCNICO EN MARKETING TURISMO Y PATRIMONIO.**

Señores concejales para nosotros es un gusto poder tener estas consideraciones porque en esto se va fortaleciendo la propuesta en el tema financiero y estamos claros, vamos a hacer un análisis de retorno de la inversión de hace cuánto tiempo nosotros teníamos, presionamos que alrededor teniendo este cobro de 200 dólares, 24 locales, el retorno de la inversión de 1000000 de dólares sería aproximadamente en 20 años teniendo este valor, es lo que decía el ingeniero Fernando no solamente tenemos la retracción económica, sino también es el impacto socio económico tanto para las personas que venden los cuyes para las personas que vienen, como les explicaba el señor director mucho de ese trabajo se realizó con el doctor Klever su propuesta técnica fortaleció la propuesta de jaguar que es buscar identidad, es darle sentido a la obra pública y es una propuesta. Sin embargo consideramos sobre todo la experiencia que ustedes cuenta como criterios muy acertados y en el siguiente análisis que ya podemos entrar en el análisis ya de la comisión y en los debates del concejo de podrán ya ir cristalizando todas esas propuestas de la pandemia, igual vamos a seguir analizando todo eso va a seguir dialogando y creando este modelo. **DR. SEGUNDO YÉPEZ PUCHA, CONCEJAL.** - A buena hora de que se manifiesta o para que se arregle la situación de que no se va a poder hacer la inauguración la fecha que estaba previsto por cuestiones técnicas, legales y todo lo demás. Porque cualquier proyección, cualquier inversión que se haga se debe hacer minuciosamente, se debe hacer despacio con criterios, procesos bien llevados, bien estructurados creo que parece donde estamos para dar sugerencias, recomendaciones para que no se haga al apuro porque ese proyecto va a requerir de mucha inversión, mucho recursos y la institución como acabamos de escuchar la información al inicio viene hasta la implementación, o sea, vamos más bien a perder antes de ganar no va a haber rentabilidad. Entonces en ese sentido estimados compañeros, técnicos tratemos de alguna manera dar sus opiniones, está bien, más bien felicitaciones por el trabajo, el

tiempo, la iniciativa va a estar complicado entonces sería de agendar y ya en el lugar de los hechos como mismo está pensado y todo lo demás. También había una posibilidad de ir a visitar algunos centros que ya tienen años, proyectos, centros que ya tienen años para de pronto visibilizar alguna experiencia. Otros sectores también implementar porque estamos a tiempo, así es que no se da esa situación. Estamos a tiempo para no tener no caer en muchos errores porque si hacemos para entregar la próxima semana vamos a tener fallas, en ese sentido más bien veamos cuándo podemos ir a visitar allá conjuntamente con ustedes ya en el lugar de los hechos para que vean más o menos donde nomas va y eso. El tema de los de las artesanías igual, entonces finalmente la idea es mejorar la imagen turística del cantón porque ahora imaginense en la vía; primero se obstaculiza el tránsito, el tema de contaminación para servirse ahí un cuy por más ganas que tengamos si hace pensar preferible ir a lirio entonces sigamos en eso compañeros y muchas gracias de mi parte. **MGTR. ANIBAL ANDRADE FERNÁNDEZ, PROCURADOR SINDICO.**- Yo tengo una inquietud, si bien es cierto aquí ya se está estableciendo también valores montos con los que se van cobrar pero esto se hecho en análisis de la ley de Contratación Pública artículos 219 y 220 que se debe llevar por el portal de compras públicas, eso no se si lo revisan porque si no, no iría en el modelo es esta parte donde se establece valores y también aquí nos hablan de la estructura, no sé si estamos de acuerdo con la estructura orgánica y no de un administrador del centro gastronómico no sé si se va a incorporar porque esto debe estar en la estructura y también si esta acoplado al plan de ordenamiento territorial. **MGS. TRÁNSITO MULLO CUNDURI, CONCEJALA.** - Yo pienso que si se va a poner un lugar para expandir alimentos debe ser auténtico, original que se vea la identidad y la marca del restaurante en ese sentido no es que cuestionamos a ustedes como técnicos, en ese sentido como mismo se va llamar o va quedar con el nombre original me supongo de la construcción es Centro Gastronómico. **DR. SEGUNDO YÉPEZ PUCHA, CONCEJAL.** - Puede ser que caigamos en el error del mercado intercultural de Chibuleo ahí han cambiado y todo lo demás del proyecto original ahora está en conflictos. Ya estaba todo documentado, firmado el proyecto y si tiene que darse así. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** - Por lo antes expuesto se emite la siguiente **RESOLUCIÓN N°2024-118-S.O-CM-GADMC-C:** EL CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA, PREVIO CONOCIMIENTO DEL MODELO DE GESTIÓN DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO DE BALBANERA; Y DE CONFORMIDAD A LAS ATRIBUCIONES QUE LE CONFIERE EL ART. 60 LITERAL H), ART. 111, ART. 126 Y ART. 166 DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACIÓN TERRITORIAL, AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN (COOTAD); EN CONCORDANCIA A LOS ARTÍCULOS 3, 6, 42 Y 64 DE LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA. **RESUELVE: POR UNANIMIDAD DE LOS PRESENTES, ART. 1. DAR POR CONOCIDO EL MODELO DE GESTIÓN DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO DE BALBANERA. ART. 2. REALIZAR UNA INSPECCION IN SITU A FIN DE VERIFICAR EL MODELO DE GESTIÓN DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO PROPUESTO POR LA DIRECCIÓN DE TURISMO Y PATRIMONIO. LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.** - Continúe señor secretario por favor. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** - 6. CONOCIMIENTO DEL PROYECTO DE

**ORDENANZA QUE REGULA EL ARRENDAMIENTO, USO Y FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO DEL CANTÓN COLTA. ING. ANDRES GARCÍA BARRETO, TÉCNICO EN MARKETING TURISMO Y PATRIMONIO.** - Si está bien a consideración del doctor porque hay que determinar como dice el conocimiento que pase a la comisión para que se pueda tratar y aprobar para poder trabajar. **ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, CONCEJAL.** - Lo que sí ya es un tema jurídico, dijo que el tema del modelo de gestión, no pueden aprobarlos solamente se pueden conocer. Entonces primero yo recomiendo mejor que debería ser bien trabajado con el Ejecutivo y ahí a nosotros ya conocimiento. Ahí sí la ordenanza va a ser eso y si es que hay cambios y la ordenanza va a quedar en la nada. **LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.** - Si esperamos porque en el modelo de gestión ellos van a corregir. **MGTR. ANÍBAL ANDRADE FERNÁNDEZ, PROCURADOR SINDICO.** - Ya está en el orden del día, tendríamos que conocer y remitir al hoy que se resuelva, una vez conocido que se resuelva y se impulsará dicha ordenanza una vez que se cuente con el modelo de gestión. **ING. ANDRES GARCÍA BARRETO, TÉCNICO EN MARKETING TURISMO Y PATRIMONIO.** - Los considerandos y para darle lectura a esta propuesta expide la ordenanza que regule el arrendamiento y funcionamiento del centro gastronómico jaguar andino intercultural del cantón Colta.

**LA ORDENANZA QUE REGULA EL ARRENDAMIENTO, USO Y  
FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL JAGUAR  
ANDINO DEL CANTÓN COLTA  
CAPÍTULO I**

**OBJETIVOS Y ASPECTOS GENERALES**

**Art. 1.-** La presente Ordenanza tiene por objeto regular, controlar y autorizar el uso, servicio y arrendamiento del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino del Cantón Colta.

**Art. 2.-** El Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino del cantón Colta es un espacio destinado, construido, establecido y financiado totalmente por la Municipalidad de Colta, para difundir y promocionar la gastronomía y cultura tradicional, en la que se concede a los vendedores la utilización de locales para el expendio de las comidas típicas, artesanías, y relacionados, mediante el pago de una tarifa previamente establecida, que la institución cobra como canon de arrendamiento, para financiar los gastos de administración, operación y mantenimiento del mismo previo a cumplir el proceso de arrendamiento establecido por el Sistema Nacional de Compras Públicas a través del portal.

**Art. 3.-** Para el buen funcionamiento y operación de estas plazas, la administración será ejercida a través de la Dirección de Turismo y Patrimonio de la Municipalidad.

**Art. 4.-** El Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino del cantón Colta, mantendrá la presentación como parte de su atención al cliente, de manera saludable e higiénica de acuerdo con las disposiciones reglamentarias de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA y más normativas y disposiciones de la Municipalidad.

**Art. 5.-** Las personas que presten los servicios de alimentos y bebidas en el Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino del cantón Colta, utilizarán vestimenta adecuada para la comercialización de sus productos, así como delantal y cofia.

## CAPÍTULO II

### DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Y OBLIGACIONES

**Art 6.-** Los arrendatarios de los locales del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino del cantón Colta, deberán cancelar el canon de arriendo mensual fijado en \$200 mensuales por adelantado, mediante un contrato suscrito entre las partes por el plazo de un año, el mismo procedimiento será realizado cada año.

**Art. 7.-** Los arrendatarios pagaran el canon establecido mensualmente, en la Unidad de Rentas del GAD Municipal de Colta, en el transcurso de los diez primeros días de cada mes.

**Art 8.-** Los arrendatarios de los locales del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino del cantón Colta, deberán cancelar por el consumo de agua conforme la tasa establecida en la Ordenanza para la Administración y Regulación del Servicio de Agua Potable y Alcantarillado que Establece la Estructura Tarifaria y Fija las Tasas por Servicio.

**Art. 9.-** Los beneficiarios de los locales de las comidas típicas, deberán cancelar por el consumo de energía eléctrica, el valor de la planilla mensual que emite la Empresa Eléctrica Riobamba SA, de acuerdo al consumo del correspondiente medidor.

**Art. 10.-** El horario para la atención al público es de lunes a domingo, de 07H00 hasta las 20H00 y en días feriados de 07H00 hasta las 24H00.

**Art. 11.-** El abastecimiento de los productos y descarga de la basura se realizará en horario de 18H00 hasta las 07H00.

**Art. 12.-** Los precios de los productos, comidas y refrescos que se expendan en cada uno de los locales, se exhibirán en forma visible en una cartelera para conocimiento de los usuarios, previa aprobación por la Dirección de Turismo y Patrimonio.

## CAPÍTULO III

### DE LOS REQUISITOS PARA LOS POSTULANTES AL ARRENDAMIENTO DE LOCALES

**Art. 13.-** Para postular a uno de los locales de arrendamiento en el Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino, se debe cumplir con lo que establece el Art. 64 del Reglamento a la ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública que establece: "Para el arrendamiento de bienes inmuebles, las entidades contratantes publicarán en el Portal [www.compraspublicas.gov.ec](http://www.compraspublicas.gov.ec). los pliegos en los que constarán las condiciones mínimas del inmueble requerido, con la referencia al sector y lugar de ubicación del mismo. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP".

**Art. 14.-** El postulante que no cumpla con los requisitos del artículo 13 de la presente Ordenanza, no calificara para el arrendamiento.

**Art. 15.-** Los postulantes serán seleccionados por una Comisión de Adjudicación, la cual estará conformada por los siguientes miembros:

- El Alcalde, alcaldesa o su delegado.
- El Director/a de Planificación o su delegado.
- El Director/a de la Dirección de Turismo y Patrimonio.
- El Procurador o Procuradora Sindica o su delegado.
- El Director/a de Turismo y Patrimonio o su delegado

**Art. 16.-** Son atribuciones de la Comisión de Adjudicación:

- a) Convocar preferentemente a ciudadanos del Cantón;
- b) Seleccionar a los postulantes; y,
- c) Adjudicar los locales de arrendamiento en Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino, conforme el respectivo sorteo.

La Comisión de Adjudicación elaborará el instructivo de selección que será aprobado por el señor alcalde, mediante Resolución Administrativa.

**Art. 17.-** La renovación del contrato de arrendamiento de los locales de Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino se realizará anualmente, para lo cual se realizará la postulación a través del Portal de Compras Públicas. De ser aprobada el alcalde o alcaldesa autorizará la elaboración del respectivo contrato a través de la Procuraduría Sindica.

**Art. 18.-** Adjudicado el local, el beneficiario suscribirá un contrato administrativo de arrendamiento con el GAD Municipal de Colta, según lo establecido en los artículos 278 y 460 del COOTAD.

Para la asignación del local se realizará por sorteo a los adjudicatarios considerándose como primer local en el orden de izquierda a derecha.

**Art. 19.-** El contrato de arrendamiento debe ser firmado por el arrendatario en el término de cinco días, contados desde la notificación de la adjudicación realizada por la Comisión respectiva, caso contrario se concederá a quien siga en orden de secuencia, debiendo presentar los siguientes requisitos:

- Permiso de uso de suelo;
- Patente de comercio;
- Permiso del Cuerpo de Bomberos;
- Copia de RUC o RISE;
- Pago de un canon de arrendamiento; y,
- Pago de la garantía equivalente a un canon de arrendamiento, conforme lo señalado en el artículo 461 del COOTAD.

**Art. 20.-** Ningún adjudicatario podrá disponer de más de un local en el Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino, por sí o por interpuestas personas. Los locales arrendados se les otorgaran a título personal e intransferible.

**Art. 21.-** Cualquier local de alimentos y bebidas que se quiera aperturar en un perímetro de 100 metros a la redonda del Centro Gastronómico deberá contar con el respectivo Registro Turístico previo a la obtención de la patente, mismo que se debe realizar ante el Ministerio de Turismo con su respectiva acreditación.

#### **CAPITULO IV**

##### **DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ARRENDATARIOS**

**Art. 22.-** Los arrendatarios cumplirán las siguientes obligaciones:

- Pago puntual del canon de arrendamiento durante los 10 primeros días de cada mes;
- Pago de la garantía por una sola vez;
- Aplicar a las capacitaciones que planifique el GAD Municipal de Colta;
- Asistir puntualmente a las convocatorias realizadas por el GAD Municipal de Colta;
- Mantener buenas relaciones interpersonales entre los arrendatarios;
- Brindar información veraz y confiable al GAD Municipal de Colta y organismos de control;
- Presentar a los clientes la carta menú de la oferta gastronómica;
- Exhibir la lista de precios de venta de los platillos, incluido el IVA;
- Exhibir el rótulo de precios de acuerdo al diseño aprobado por la Dirección de Turismo y Patrimonio; y,
- Obtener el certificado de aprobación del curso de atención al cliente y manipulación de alimentos;

#### **CAPITULO V**

##### **DE LOS DERECHOS Y PROHIBICIONES DE LOS ARRENDATARIOS**

**Art. 23.-** Los arrendatarios tienen los siguientes derechos:

- Ejercer sus actividades comerciales con sujeción a las leyes y esta Ordenanza;
- Ser atendidos oportunamente por la Dirección de Turismo y Patrimonio, en la provisión de los servicios de: agua potable, alumbrado eléctrico, colocación de basureros, baterías sanitarias, seguridad en sus locales y arreglo de los mismos;
- Recibir cursos de capacitación;
- Ser informados oportunamente de las resoluciones que expida el Concejo Municipal, relacionadas con su actividad, a través de la Dirección de Turismo y Patrimonio; y,
- Denunciar por escrito al señor alcalde o alcaldesa, cualquier irregularidad o ilegalidad cometida por el personal encargado de la administración de los contratos, como: peculado, cohecho, concusión, extorsión, chantaje, agresiones físicas o verbales, amenazas y otros similares.

**Art. 24.-** Se prohíbe a los arrendatarios de los locales del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino, lo siguiente:

- Prestar atención en estado etílico;
- El consumo y venta de bebidas alcohólicas excepto las de moderación dentro de los locales;

- La atención por personas menores de 18 años de edad;
- Mantener animales domésticos en los locales;
- El monopolio de los locales;
- El expendio de carne de animales de vida silvestre;
- La atención al público de personas que presentan problemas virales;
- Subarrendar, vender o traspasar el local que les fue arrendado. Cualquier operación que viole esta disposición será nula y se dará por terminado unilateralmente el contrato de arriendo;
- Provocar algazaras, gritorios y escándalos que alteren el orden público;
- Instalar toldos, tarimas, cajones y cualquier otro objeto que deforme los puestos, obstruya puertas y pasillos, obstaculice el tránsito del público o impida la visibilidad;
- Modificar los locales sin el permiso respectivo;
- Utilizar las locales para fin distinto al autorizado;
- Arrojar basura fuera de los depósitos destinados para este propósito;
- Portar cualquier tipo de armas dentro de las locales;
- Mantener un comportamiento hostil con las demás arrendatarios o clientes que visiten sus negocios;
- Vender de manera ambulante en Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino;
- Evitar que las locales de Comidas Típicas permanezcan cerrados, en los horarios establecidos;
- Subarrendar los locales a las cónyuges o a quienes mantengan unión de hecho, entre sí, o a nombre de hijos, a partir de la aprobación de la presente Ordenanza; y
- Las demás que establezca esta Ordenanza o el Concejo Municipal.

#### **CAPITULOVI DE LAS SANCIONES**

**Art. 25.-** La autoridad competente para aplicar las sanciones para la violación a las disposiciones establecidas en esta Ordenanza, es la Comisaria Municipal, previa denuncia por escrito de cualquier persona, de oficio o por el administrador del contrato, de acuerdo al procedimiento establecido en el artículo 401 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización.

Las multas se cancelarán en la Unidad de Rentas del GAD Municipal, una vez emitido el respectivo título de crédito.

**Art. 26.-** Las faltas en las que pueden incurrir los arrendatarios son: leves y graves.

**Art. 27.-** Faltas leves. - Se sancionarán con apercibimiento y multa equivalente al 5% de la Remuneración Básica Unificada del Trabajador en General Vigente. Se establece coma faltas leves:

- El cierre no autorizado de las locales comerciales en forma injustificada, por el lapso de 7 días;
- La falta de limpieza de las áreas y mobiliario de uso común del frente y el interior del local y no depositar la basura en el lugar destinado para ello en el horario establecido,

lugar y sin el embalaje adecuado; y,

- No utilizar la vestimenta necesaria exigida en esta Ordenanza.

**Art. 28.- Faltas graves.** - Las faltas graves se sancionarán con multa equivalente al 10% de la Remuneración Básica Unificada del Trabajador en General vigente. Se considera como faltas graves:

- Las discusiones o altercados que produzcan molestias a los usuarios de las locales;
- La reincidencia de cualquier falta leve en el transcurso de un trimestre;
- No asistir a las reuniones de trabajo, campañas de limpieza, cursos de capacitación y otras actividades convocadas por la Administración del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino sin justificación alguna;
- La inobservancia de las instrucciones emanadas por la Administración del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino;
- Exender bebidas alcohólicas o sustancias estupefacientes o psicotrópicas dentro de la plaza, para el consumo dentro o fuera del mismo;
- Causar en forma dolosa o negligente danos al edificio o sus instalaciones;
- Obstaculizar con cualquier objeto las áreas comunes;
- Modificar sin autorización la estructura o instalaciones de los locales;
- Utilizar los puestos para fines no autorizados;
- Subarrendar o transferir los derechos de ocupación del local;
- Infringir la normativa sanitaria y de consume vigente sin perjuicio de lo que se establezca en la misma; y,
- Faltar de palabra y obra a una autoridad municipal, funcionario, y/o policía municipal.

**Art. 29.- Clausura.** - Se clausurará el local y se dará por terminado unilateralmente el contrato de arrendamiento, por las siguientes causales:

- En caso de reincidir en una falta leve y dos faltas graves dentro del periodo anual de arrendamiento;
- Por falta de pago de dos meses del canon de arrendamiento mensual;
- Por ofensas de palabra u obra a las autoridades, empleados y a los demás arrendatarios; y,
- Por hacer caso omiso a las prohibiciones.

## **CAPITULO VII**

### **DEL PROCEDIMIENTO DE TERMINACION UNILATERAL DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO DE ARRENDAMIENTO**

**Art. 30.-** Para la terminación unilateral del contrato, el o la Administradora emitirá un informe dirigido al alcalde o alcaldesa, sobre el inicio del proceso de terminación unilateral del contrato de arrendamiento; señalando una de las causales en que ha incurrido debidamente motivada. El alcalde notificará este informe al arrendatario manifestándole que en caso de no remediarlo en diez (10) días termino, se resolverá la terminación del contrato de arrendamiento y el cobro de la garantía de haber lugar, por canon vencido o para arreglos del local.

El local vacante será puesto a disposición de la Comisión de Adjudicación, quien se encargará de convocar, seleccionar y adjudicar a un nuevo arrendatario.

**Art. 31.-** Si un arrendatario ha sido sancionado con la terminación del contrato de arrendamiento por una falta grave, no podrá volver a solicitar un local en ningún mercado o locales comerciales municipales, en el lapso de dos (2) años, contados a partir de la fecha en que se emite la sanción.

## **CAPITULO VIII**

### **DE LA DIRECCION DE TURISMO Y PATRIMONIO**

**Art. 32.-** La Dirección de Turismo y Patrimonio, es una dependencia del GAD Municipal de Colta, encargada de la administración, control y vigilancia del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino para la venta de gastronomía y artesanías típicas que funcionan en el cantón, para lo cual tendrá el apoyo de los demás estamentos municipales, a fin de que coadyuven al cumplimiento de sus fines.

**Art. 33.-** Son atribuciones y deberes del director de Turismo y Patrimonio:

- Planificar, dirigir, coordinar y evaluar las actividades de la Dirección y de sus dependencias;
- Cumplir y hacer cumplir las leyes, ordenanzas, reglamentos, resoluciones y disposiciones de Concejo Municipal y de Alcaldía, que se relacionen con el funcionamiento y operación del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino;
- Elaborar el modelo de gestión de las Plazas Municipales de Comidas Típicas;
- Coordinar con las diferentes Direcciones del GAD Municipal de Colta y demás autoridades municipales, el cumplimiento de las normas que regulan la comercialización, manipulación y expendio de la gastronomía ancestral para consumo humano;
- Cuidar que, en el Centro Gastronómico Cultural, se coloquen avisos al público indicando los procedimientos a seguirse para reclamos;
- Atender los reclamos que presenten tanto el público como los adjudicatarios y dependientes de los locales;
- Coordinar conjuntamente con Tesorería, la recaudación puntual de las tarifas de utilización de los locales; así como coordinar con la Dirección Financiera acciones para superar alguna irregularidad que se presente;
- Remitir a la Comisaría Municipal los informes debidamente motivados de los administradores de conformidad con el debido proceso, para el inicio de los procedimientos administrativos sancionadores y ejecutar lo dispuesto por la señalada dependencia;
- Propiciar que se dicten cursos especializados de capacitación a los arrendatarios de los locales de las plazas municipales de comidas típicas, con el objeto de mejorar sus conocimientos sobre buenas prácticas de manufactura, comercialización, administración, higiene y otros aspectos relacionados con su actividad;
- Presentar al alcalde informes cuatrimestrales respecto a la utilización del espacio municipal de las plazas, con el fin de dinamizar y fortalecer la actividad comercial de la ciudad;
- Concurrir a las sesiones de Concejo Municipal, cuando el caso lo amerite para tratar temas

- relacionados con la actividad de las plazas municipales de comidas típicas;
- Vigilar el comportamiento y trato culto de los adjudicatarios y sus dependientes para con el público;
  - Declarar vacantes los locales; una vez que se haya seguido el debido proceso y emitir el informe para iniciar un nuevo proceso de adjudicación;
  - Ser miembro nato del Comité de Adjudicaciones; y,
  - Realizar la promoción y difusión efectiva del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino y todos sus componentes.

**Art. 34.-** El alcalde o alcaldesa designará la administración de los contratos de arrendamiento al Técnico Responsable de la Unidad de Turismo, siendo sus responsabilidades las siguientes:

- Cumplir y hacer cumplir las leyes, reglamentos, ordenanzas, resoluciones administrativas y disposiciones superiores;
- Sugerir disposiciones que creyeren necesarias al director de Turismo y Patrimonio, para el buen manejo, orden y funcionamiento del Centro Gastronómico Cultural Jaguar Andino, así como hacer conocer a los directores según su competencia;
- Emitir informes motivados por el que sugiere el inicio del proceso administrativo sancionador a los arrendatarios de los puestos, que contravengan las normas de las ordenanzas o reglamentos, el mismo que lo remitirá a la Dirección de Turismo y Patrimonio y esta a su vez a la Comisaría Municipal para el trámite correspondiente;
- Dirigir, disponer y controlar al personal que está a sus órdenes, pudiendo modificar el horario del personal de limpieza, vigilancia, y de las baterías sanitarias a su cargo, siempre que lo considere necesario para un mejor aprovechamiento de las actividades en la plaza, previo conocimiento y aprobación del director de Turismo y Patrimonio;
- Velar por el orden, limpieza y el uso adecuado de las instalaciones y el buen aprovechamiento común;
- Difundir las disposiciones que se emanen de las instancias superiores;
- Facilitar el trabajo de los inspectores sanitarios, intendencia General de Policía y demás entidades de control para el cumplimiento de sus cometidos respectivos;
- Velar por la conservación y mantenimiento del espacio físico, edificios y sus instalaciones, aplicando lo reglamentado o actuando directamente de oficio;
- Vigilar la documentación administrativa de cada local en el que constará el contrato, registros de infracciones cometidas, sanciones, cambios, actas de adjudicación, garantías recibidas y demás información que sea relevante;
- Emitir informes trimestrales a la Dirección de Turismo y Patrimonio sobre la gestión realizada;
- Informar a la Dirección de Turismo y Patrimonio dentro de las siguientes 48 horas, de la devolución voluntaria, abandono de cualquier local de las plazas municipales de comidas típicas, dado en arrendamiento, o cualquier motivación legal contenida en esta Ordenanza, para que con esta información se lo declare vacante y acto seguido remita a la Dirección Financiera para la suspensión de la emisión de títulos; y en el caso de ameritarlo la efectivización de la garantía. El informe incluirá si el adjudicatario registra deudas pendientes por uso del espacio público legalmente permitido y las condiciones en

- que entrega o se encuentra el bien municipal;
- Informar a la Dirección de Turismo y Patrimonio, sobre el cumplimiento de todas y cada una de las sanciones impuestas a los adjudicatarios de los puestos;
- Supervisar y controlar los procesos de recaudación, aseo, vigilancia y mantenimiento físico en el área de su responsabilidad. Igualmente controlará el uso adecuado de las instalaciones, por parte de los adjudicatarios;
- Controlar la cancelación de valores por concepto de canon de arrendamiento, y valor del consumo de energía eléctrica y agua potable, por parte de los arrendatarios;
- Complementar cuantas otras funciones o actividades se deriven de esta Ordenanza o las que le fueren encomendadas;
- Asistir de manera obligatoria a las sesiones de las diferentes Comisiones cuando fuere invitado; y,
- Aquellas que le disponga el director de Turismo y Patrimonio.

**Art. 35.-** Corresponde al personal de baterías sanitarias:

- Responsabilizarse del espacio físico asignado, cuidando el mantenimiento y uso de las instalaciones hidrosanitarias y eléctricas;
- Mantener el aseo permanente de las instalaciones;
- Dar atención cordial y buen trato al ciudadano;
- Cumplir con los horarios establecidos por la institución. En los casos en que por necesidad institucional se requiera de una variación en el horario, la Dirección de Turismo y Patrimonio notificará a quien corresponda el cumplimiento de esta necesidad;
- Usar el correspondiente uniforme;
- Utilizar adecuadamente las instalaciones, estándole prohibido emplearlas como bodegas, para encargos, comercialización de productos o instalación de cualquier tipo de propaganda o publicidad;
- No tener niños en el puesto de trabajo; y,
- Evitar la presencia de mascotas y/o animales en las instalaciones del área de su responsabilidad.

**Art. 36.-** La prestación del servicio en las baterías sanitarias es de carácter obligatorio en los locales, esto se cumple a través del servicio sin relación laboral alguna del GAD Municipal de Colta, con la persona asignada, quien asume los gastos de los insumos de limpieza, a través del cobro del servicio a la ciudadanía.

**ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, CONCEJAL.-** Y será importante que para alquilar de los espacios tiene que publicar en el portal. **MGTR. ANIBAL ANDRADE FERNÁNDEZ, PROCURADOR SINDICO.** - Es igualito a un proceso de contratación pública, igual depositan a las arcas municipales, sino que es a través de un portal, debemos de cumplir con el proceso que la ley de contrataciones nos exige para dar el contrato a este tipo de locales. **LIC. MANUEL ATUPAÑA SAYAY, CONCEJAL.** - Ingeniero de los que acabamos de escuchar los que cumplen con los requisitos pueden ser arrendadores. **MGTR. ANIBAL ANDRADE FERNÁNDEZ, PROCURADOR SINDICO.** - Ahora al menos con la disposición

de la ley que incluso yo ya lo hice bajo documento, es que creo que hay con principio para ser concierne, pues a lo mejor las administraciones de turno querían omitir ese paso, cada administración es responsable. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DEL CONCEJO.-** En tal virtud se emite la siguiente **RESOLUCIÓN N°2024-0119-S.O-CM-GADMC-C:** EL CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA, PREVIO CONOCIMIENTO DEL PROYECTO DE ORDENANZA QUE REGULA EL ARRENDAMIENTO, USO Y FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO DEL CANTÓN COLTA; DE CONFORMIDAD A LAS ATRIBUCIONES QUE LE CONFIERE LOS ARTÍCULOS 7 Y 57 LITERALES D) DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACIÓN TERRITORIAL, AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN (COOTAD); Y DE CONFORMIDAD A LOS ARTS. 6, 15.4 Y 20 DE LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA. **RESUELVE: POR UNANIMIDAD DE LOS PRESENTES, ART. 1. REMITIR EL PROYECTO DE ORDENANZA QUE REGULA EL ARRENDAMIENTO, USO Y FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO GASTRONÓMICO JAGUAR ANDINO DEL CANTÓN COLTA, A LA COMISIÓN DE INTERCULTURALIDAD, EDUCACIÓN, DEPORTES, RECREACIÓN Y TURISMO, CONFORMADA POR: DR. SEGUNDO YÉPEZ PUCHA, PRESIDENTE; MSC. MARÍA TRÁNSITO MULLO CUNDURI, VICEPRESIDENTA; ING. FRANCISCO GUAMÁN GUAMÁN, VOCAL; PARA SU RESPECTIVO ANÁLISIS Y PRESENTACIÓN DEL INFORME. LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.** – Continúe señor secretario por favor. **ABG. PERIKLES LLANGARI CHALÁN, SECRETARIO DE CONCEJO.** – 7. **CLAUSURA DE LA SESIÓN. LIC. NORMA CARRILLO YÉPEZ, VICEALCALDESA.** Señores concejales, Señor Procurador Sindico y técnicos muchas gracias, queda clausurada la Sesión siendo las 16h05 minutos.



Lic. Norma Carrillo Yépez  
**VICEALCALDESA DE COLTA**



Abg. Perikles Llangari Chalán  
**SECRETARIO DEL CONCEJO**

**RAZÓN DE APROBACIÓN  
DEL ACTA**



LA PRESENTE ACTA FUE APROBADA POR UNANIMIDAD, EN LA SESIÓN ORDINARIA DEL VIERNES 19 DE JULIO DEL 2024, SIN NINGUNA OBSERVACIÓN O MODIFICACIÓN.



Abg. Renkles Llangari Chalán  
**-SECRETARIO GENERAL Y DE CONCEJO-**  
**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO**  
**MUNICIPAL DEL CANTÓN COLTA**

